

Categoria

Pôster (FECER, FEJA, FER (Antigas FACER Ceres, Jaraguá e Rubiataba))

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA COZINHA HOSPITALAR

Paula Natacha Rezende Silva; Leiliane Vieira de Oliveira

INTRODUÇÃO: O alimento é o ponto de partida da cadeia alimentar. Uma das causas mais frequentes da contaminação de alimento é a falta de capacitação dos manipuladores, estes podem ser portadores de vários microrganismos e eles podem estar presentes nas roupas e em diversas partes do corpo. Comportamentos assumidos durante a manipulação devem ser supervisionados, os manipuladores em muitos casos não estão cientes dos riscos que eles expõe. As RDC 216/04 e 275/02 estabelecem procedimentos de Boas Práticas para o serviço de alimento a fim de garantir condições higiênico sanitária dos alimentos preparados. O sistema de Boas Práticas é uns dos mais aceitos, pois é de fácil execução, baixo custo, eficaz além de ser uma ferramenta atual. As Boas Práticas de fabricação devem ser aplicadas em fatores operacionais de transformação de alimentos. **OBJETIVO:** Este trabalho foi com o intuito de observar condições higiênico sanitárias em uma unidade nutricional hospitalar. **METODOLOGIA:** As avaliações ocorreram durante o mês de julho em dias e horários aleatórios, utilizando como ferramenta um check list elaborado segundo a legislação do setor alimentício. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Na cozinha hospitalar avaliada, o manipulador não possui capacitação adequada com isso pode interferir na qualidade dos alimentos preparado e equipamentos fora do padrão legal. Foram encontrados 40% de não conformidades dentro dos critérios avaliados. **CONCLUSÃO:** É necessário uma adequação da estrutura física da unidade de nutrição hospitalar, aquisição de equipamentos adequados para o

preparo de alimentos e a capacitação continuada do manipulador com intenção de manter a inocuidade alimentar.

Palavras Chave: Unidade Nutricional; Manipulador; Alimentos